Bacalhau: 108340010142628

Grelha a gás profissional com base móvel, placa lisa, 14 kW, 80 × 70 × 108,5 h cm



Descrição

Por que o comprar?

Se procura uma solução **robusta, fiável e versátil** para grelhar de forma profissional, este fry top é a escolha certa para si. Concebido para garantir **um elevado desempenho** mesmo nos ritmos mais intensos de uma cozinha profissional, combina a **solidez do aço inoxidável**, a **comodidade da bancada montada em móvel** e a **versatilidade da dupla alimentação a gás (gás natural ou GPL)**. Com uma superfície lisa, muito fácil de limpar e ideal para uma cozedura uniforme, este fry top garante resultados sempre perfeitos.

Características principais

- **Alimentação a gás com potência de 14 kW**
  Graças à sua alimentação **a gás**, este fry top garante um **rápido aumento da temperatura** e um **controlo preciso do calor**, ideal para a restauração profissional. A **potência de 14 kW** assegura uma cozedura rápida e uniforme, mesmo para grandes quantidades de alimentos.
- **Placa lisa em aço inoxidável para uma cozedura impecável**
  A **placa de cozedura em aço liso** mede **79,6 x 50,4 cm** e oferece uma ampla superfície de trabalho. Perfeita para carnes, legumes, ovos e peixe, permite uma **cozedura homogénea**, evitando que os alimentos grudem e facilitando a limpeza.
- **Estrutura inteiramente em aço inoxidável**
  Construído em **aço inoxidável de alta qualidade**, este fry top é resistente à corrosão, fácil de higienizar e concebido para durar ao longo do tempo, mesmo em ambientes de trabalho intensos.
- **Acendimento piezoelétrico prático e seguro**
  O sistema de **ignição piezoelétrica** simplifica o arranque do aparelho: basta um clique para acender o fogo com total segurança, sem necessidade de fósforos ou isqueiros.
- **Armário com porta basculante integrada**
  O fry top está instalado num **móvel robusto** equipado com **uma porta de batente**, ideal para guardar utensílios, acessórios ou detergentes, mantendo a cozinha organizada e funcional.
- **Gaveta para recolha de resíduos de cozedura**
  Incluída no equipamento, a **gaveta extraível** para recolha de resíduos facilita a limpeza diária e melhora a higiene na bancada.
- **Tubo de ligação de gás de ½ polegada incluído**
  Pronto a utilizar com o **tubo de ligação de gás de ½ polegada**, em conformidade com as normas das cozinhas profissionais.
- **Kit de conversão de gás natural para GPL incluído**
  O produto é fornecido com **um kit para a conversão da alimentação de gás natural para GPL**, tornando-o versátil e adequado a qualquer instalação existente na sua cozinha.

Ficha técnica

- **Dimensões externas**: 80x70x108,5h cm
- **Dimensões da embalagem**: 87,5 x 81,5 x 116 (altura) cm
- **Dimensões da superfície de cozedura**: 79,6x50,4 cm
- **Peso líquido**: 93 kg
- **Peso bruto**: 138 kg
- **Material**: Aço inoxidável
- **Potência do gás**: 14 kW
- **Gaveta para recolha de resíduos**
- **Kit de conversão de gás natural para GPL**

Dimensões

Dimensões da embalagem	875x815x1160 mm
Dimensões da superfície de cozedura	796x504 mm
Dimensões exteriores	800x700x1085 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Área	lisa
Consumo de gás	1.48 m3/h
Material	aço inoxidável
Peso com embalagem	138 kg
Peso líquido	93 kg
Potência do gás	14 kW